

วนาทิพย์

OTOP ชุมชนคนรักป่า



ผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาพื้นที่
บริเวณหนองอิง อันเนื่องมาจาก
พระราชดำริ จังหวัดยโสธร



พระราชดำริในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ
สยามมกุฎราชกุมาร เพื่อช่วยเหลือราษฎรในถิ่นทุรกันดาร
และการบริหารจัดการป่า โดยชุมชนอย่างยั่งยืน

โทร. 0 4571 5690, 08 1878 4057, 08 6178 4410

วนาทิพย์ OTOP ชุมชนคนรักป่า

จัดตั้งขึ้นเมื่อปี 2546 จากสมาชิกองค์กรป่าชุมชนเดิม 7 หมู่บ้าน คือ บ้านดอนกลอยหมู่ 8 บ้านโนนหัน หมู่ 9 บ้านท่าเยี่ยม หมู่ 10 บ้านคำน้ำสร้าง หมู่ 11 บ้านแจ้งน้อยหมู่ 12 บ้านหนองหว้า หมู่ 13 และบ้านคำน้ำสร้าง หมู่ 15 มีสมาชิกจำนวน 62 คน คณะอาจารย์จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ (บางเขน) เป็นที่ปรึกษา ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินการเบื้องต้นในปี 2545-2546 จากสำนักงาน กปร. และ ในปี 2547-2549 ได้รับสนับสนุนงบประมาณจากโครงการตามยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัด และกรมป่าไม้สืบเนื่องมา



วัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มเกษตรกรเพาะเห็ดคือเพื่อ

1. ดำเนินกิจกรรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากป่า
2. เพื่อสร้างงานและรายได้ให้กับสมาชิกองค์กรป่าชุมชนดงมัน 7 หมู่บ้าน (เงินปันผลเฉลี่ยร้อยละ 60 ของผลกำไร ค่าแรงต่อชิ้นสำหรับสมาชิกกลุ่มฯ และกระจายกำไรสู่เพื่อนราษฎรผู้เก็บหาของป่าจากการซื้อวัตถุดิบในราคาประกัน)
3. เพื่อพัฒนาอาชีพให้เกิดความยั่งยืนของ 7 ชุมชน โดยงบประมาณได้รับสนับสนุนจากภาครัฐ ถือเป็นกองทุนเพื่อพัฒนาอาชีพของ 7 หมู่บ้าน (เงินปันผลเฉลี่ยร้อยละ 60, ค่าแรงต่อชิ้นสำหรับสมาชิกกลุ่มฯ และกระจายกำไรสู่เพื่อนราษฎรผู้เก็บหาของป่าจากการซื้อวัตถุดิบในราคาประกัน)
4. สันกันไร่เพื่อการฟื้นฟูสภาพป่าโดยจัดตั้งกองทุนพัฒนาป่าชุมชนดงมัน (ร้อยละ 10 ของผลกำไร)



ผลิตภัณฑ์ปัจจุบัน



1. เช็ค โคนในน้ำเกลือหมายเลข อย 351-5-58471-0001



2. ไข่มดแดงในน้ำเกลือหมายเลข อย 351-5-58471-0002



3. แผลงรวมกั้วเก็ลือหมายเลข อย 351-5-58471-0003



4. แม่เป้งแก้วเกลือหมายเลข อย 351-5-58471-0004



5. เห็นเฉพาะในน้ำเกลืออ้อยระหว่างการขอหมายเลข อย

ผลิตภัณฑ์ในอนาคต



ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากป่า



1. การเตรียมวัตถุดิบเห็ดโคนโดยการขูดเพื่อเอาดินออก ล้างด้วยน้ำสะอาด 3 ครั้ง ล้างด้วยน้ำผสมเกลือ 2 ครั้ง



2. การเตรียมภาชนะบรรจุ (ขวดแก้ว/กระป๋อง) ล้างด้วยน้ำสะอาด 3 ครั้ง ใช้ฟองน้ำถูเบาๆ ลวกในน้ำเดือด 5 นาที



3. การเตรียมน้ำเกลือ ใช้น้ำอุ่น 1 กิโลกรัม ต่อกเกลือไอโอดีน 15 กรัม กรองด้วยผ้าขาวบาง

4. ลวกในน้ำเดือดถึงสุกหรือคั่วในน้ำเกลือ



5. การบรรจุในขวดแก้ว/กระป๋อง และเติมน้ำเกลือตามปริมาณที่กำหนด



6. ไล่อากาศในหม้อซึ่งประมาณ 15 นาที



7. การปิดผนึก ขวดแก้วให้ปิดฝาให้หลังลือกพอดิ กระป๋องให้นำเข้าเครื่องติตะเข็บ (ขณะที่ยร้อน)

8. การฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งความดันที่ความดัน 15 ปอนด์ อุณหภูมิ 121 องศา เวลา 20 นาที (กรณี อาหาร pH ต่ำกว่า 4.5)



9. การหล่อเย็น โดยการแช่น้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง เป่าด้วยพัดลม



10. เก็บเพื่อตรวจสอบ 7 วัน หากการฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ หรือการปิดผนึก ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นๆ อาหารจะเน่าเสีย ภายใน 3 - 5 วัน



อายุผลิตภัณฑ์/ห้วงฤดูการผลิต/กำลังการผลิต

รายการผลิตภัณฑ์	หมายเลข สย.	อายุของผลิตภัณฑ์	ฤดูกาลผลิต	กำลังผลิตขั้นสูง (ชิ้น/วัน)	กำลังผลิตขั้นต่ำ
1. เห็ดโคนน้ำเกลือ	351-5-10471-0011	547 วัน	พ.ค. - ธ.ค.		
1.1 บรรจุขวดแก้ว 20 ออนซ์ (ตกร. A)				3,000	10,000
1.2 บรรจุขวดแก้ว 16 ออนซ์ (ตกร. A)				3,000	10,000
1.3 บรรจุกระป๋อง 307x409 มม. (ตกร. B)				3,000	10,000
2. เห็ดโคนน้ำเกลือ	351-5-10471-0012	547 วัน	ธ.ค. - ธ.ค.		
2.1 บรรจุกระป๋อง 307x113 มม.				3,000	10,000
2.2 บรรจุกระป๋อง 307x409 มม.				3,000	10,000
3. เห็ดโคนน้ำเกลือ	351-5-10471-0013	547 วัน	ตลอดปี		
3.1 บรรจุกระป๋อง 307x113 มม.				3,000	10,000
3.2 บรรจุกระป๋อง 307x409 มม.				3,000	10,000
4. เห็ดโคนน้ำเกลือ	351-5-10471-0014	547 วัน	พ.ค. - ธ.ค.		
4.1 บรรจุกระป๋อง 307x113 มม.				3,000	10,000
4.2 บรรจุกระป๋อง 307x409 มม.				3,000	10,000
5. เห็ดโคนน้ำเกลือ	ผลิตโดยสหกรณ์	547 วัน	พ.ค. - ธ.ค.		
5.1 บรรจุขวดแก้ว 20 ออนซ์ (ตกร. A)	ตู้แช่แข็ง 00.			3,000	10,000
5.2 บรรจุขวดแก้ว 16 ออนซ์ (ตกร. A)	ตู้แช่แข็ง 5			3,000	10,000
5.3 บรรจุกระป๋อง 307x409 มม. (ตกร. B)				3,000	10,000

เมนูแนะนำ



แม่เป้งผัดง่าย



ต้มยำเห็ดโคน



แกงคั่วเห็ดเผาะ



ยำเห็ดโคน



ยำไข่มดแดง



ไข่เจียวเห็ดโคน



ไข่เจียวไข่มดแดง



เห็ดโคนผัดน้ำมันหอย

